

# 20 litt sunnere og litt grovere vafler til Express Håndball



## INGREDIENSER

- 8 egg
- 16 dl melk
- 2 ts bakepulver
- 4 ts vaniljesukker
- 2 ts kardemomme
- 1 dl suker
- 100 g smør
- 8 dl hvetemel
- 8 dl fin sammalt hvete

## FREMANGSMÅTE

1. Pisk egg, melk, bakepulver, vaniljesukker, kardemomme og sukker lett sammen.
2. Ha i smeltet smør.
3. Bland deretter i mel og rør til deigen er klumpfri.
4. La deigen stå og svelle i 15 minutter.
5. Stek vafler i vaffeljern på middels varme.  
Bruk litt smør eller formspray under steking.
6. Dersom deigen virker litt tykk, spe med litt ekstra melk eller vann.
7. Avkjøl vaffelplatene på rist. Serveres nystekte!